

Délice de poires (8 parts)



Ingrédients

- 5 ou 6 poires Williams (on peut aussi utiliser des poires au sirop)
- 3 oeufs
- 200 gr. de sucre
- 200 gr de farine
- 100 gr. de beurre
- 1 sachet de levure
- Cannelle en poudre
- 1 cuillère à soupe de liqueur de noix
- 1 moule à manqué de 26 cm. de diamètre

Préchauffer le four à 200°.

Peler les poires, les couper en deux, les évider. Les disposer dans le moule, côté plat sur le fond.

Mélanger le sucre et les œufs jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ajouter le beurre ramolli, puis la farine avec la levure, la cannelle. Bien mélanger.

Ajouter la liqueur de noix.

Verser la pâte sur les fruits.

Cuire 20 mn. à 175°, puis 40 mn. à 160°

Sortir du four. Attendre quelques minutes avant de démouler.

Servir froid.